Marke Name	Beschreibung	Inhalt Menge	Inhalt Art	Rohkostqualität	Behandlung	maximal erhitzt auf
dennree	6-Korn-Flocken	500	GR	Nein	dämpfen und walzen	
dennree	Akazienhonig	500	GR	Nein	Verflüssigung des Honigs durch Erwärmen, Mischen mit anderen Rohwarenhonigen, Sieben	50 °C
dennree	Akazienhonig	250	GR	Nein	Verflüssigung des Honigs durch Erwärmen, Mischen mit anderen Rohwarenhonigen, Sieben	50 °C
dennree	Amaranth	500	GR	Ja		
dennree	Ananas-Ringe im	370	GRAMM	Nein	Pasteurisation	
dennree	Ananasstücke	100	GR	Nein	Ofentrocknung/Heißluft	ca. 65-85°C
dennree	Apfelchips	90	GR	Nein	Trocknen	ca. 100 °C
dennree	Apfelessig naturtrüb	0,75	LITER	Nein	wärmebehandelt	>60°C
dennree	Apfelringe geschält &	125	GR	Nein	Trocknung: Warmluftsilo	ca. 35°C
dennree	Aprikosen, süß, ganze	250	GR	Ja	entsteint, sonnengetrocknet, druckentwest	
dennree	Aprikosen, süß, ganze	500	GR	Ja	entsteint, sonnengetrocknet, druckentwest	
dennree	Basis Müsli	750	GR	Nein	Getreideflocken gedämpft, gewalzt	ca. 100°C (Flocken)
dennree	Bayrischer Blütenhonig	500	GR	Nein	Verflüssigung des Honigs durch Erwärmen, Mischen mit anderen Rohwarenhonigen, Sieben	50 °C
dennree	Berglinsen	500	GR	Nein	gereinigt und getrocknet, Kochen/Wärmebehandlung zum Verzehr notwendig	
dennree	Bircher Müsli	500	GR	Nein	Mischung aus mehreren Zutaten wovon mind. eine Zutat keine Rohkostqualitä hat (z.B.durch rösten oder andere Wärmebehandlung)	
dennree	Blütenhonig	700	GR	Nein	Verflüssigung des Honigs durch Erwärmen, Mischen mit anderen Rohwarenhonigen, Sieben	50 °C
dennree	Blütenhonig	250	GR	Nein	Verflüssigung des Honigs durch Erwärmen, Mischen mit anderen Rohwarenhonigen, Sieben	50 °C
dennree	Blütenhonig cremig	500	GR	Nein	Verflüssigung des Honigs durch Erwärmen, Mischen mit anderen Rohwarenhonigen, Sieben	50 °C
dennree	Brat- und Backöl	1	LITER	Nein	Raffination	ca. 200 °C
dennree	Bratöl Olive	1	LITER	Nein	Raffination	ca. 200 °C
dennree	Buchweizen	500	GR	Ja		
dennree	Bunte Hülsenfrüchte	500	GR	Nein	Kochen/Wärmebehandlung zum Verzehr notwendig	
dennree	Californische Pflaumen	250	GR	Nein	Heißlufttrockung bis 8 % -> Befeuchutng mit Dampf für Entsteinung, Ofentrocknung	ca. 80°C
dennree	Cashewbruch	200	GR	Ja	manuelles aufschneiden der Schale mit Spezialmessern, Ofentrocknung	ca. 36°C
dennree	Cashewbruch	500	GR	Ja	manuelles aufschneiden der Schale mit Spezialmessern, Ofentrocknung	ca. 36°C
dennree	Cashewkerne	200	GR	Nein	kochen, danach manuelles aufschneiden der Schale mit Spezialmessern, Trocknung: Warmluftsilo	ca. 30 °C
dennree	Cashewkerne	100	GR	Nein	kochen, danach manuelles aufschneiden der Schale mit Spezialmessern, Trocknung: Warmluftsilo	ca. 30 °C
dennree	Chiasamen	500	GR	Ja	Sonnengetrocknet	
dennree	Cranberries gesüßt	100	GR	Nein	Erhitzung	80-100 °C
dennree	Cranberries gesüßt	200	GR	Nein	Ofentrocknung	ca. 80°C
dennree	Datteln "Deglet Nour"	500	GR	Nein	Sonnentrocknung	
dennree	Datteln "Deglet Nour"	200	GR	Nein	Sonnentrocknung	
dennree	Deutscher Rapshonig	500	GR	Ja		40 °C
dennree	Dinkel	1	KILOGRAMM	Ja		
dennree	Dinkelflocken Großblatt	500	GR	Nein	dämpfen und walzen	
dennree	Dinkelflocken Kleinblatt	500	GR	Nein	dämpfen und walzen	
dennree	Emmerflocken Großblatt	500	GR	Nein	dämpfen und walzen	
dennree	Erbsen ganz	500	GR	Nein	Kochen/Wärmebehandlung zum Verzehr notwendig	
dennree	Erdbeeren	35	GR	Ja		
dennree	Europäische Mandelkerne	250	GR	Ja/Nein	ggf. Nachtrocknung notwendig	> 42 °C
dennree	Europäische Mandelkerne	500	GR	Ja	mechanisches knacken, entfernen der Schalen durch rütteln und sieben, Trocknung: Warmluftsilo	ca. 30 °C
dennree	Exotic-Mix	100	GR	Nein	Mischung aus mehreren Zutaten wovon min. eine Zutat keine Rohkostqualität hat, weil frittiert und geröstet	
dennree	Feigen "Lerida"	500	GR	Ja	Sonnentrocknung, druckentwest	max. 42°C
dennree	Feigen "Natural"	250	GR	Ja	Sonnentrocknung	
dennree	Feigen "Natural"	500	GR	Ja	Sonnentrocknung	
dennree	Feigen "Protoben"	500	GR	Ja	Sonnentrocknung, druckentwest	max. 42°C
dennree	Feigen Natural	250	GR	Ja	druckentwest, sonnengetrocknet	max. 42°C
dennree	Feigen Natural	500	GR	Ja	druckentwest, sonnengetrocknet	max. 42°C
dennree	Feine Soja-Schnetzel	150	GR	Nein	extrudiert	ca. 120°C
dennree	Früchte Müsli	750	GR	Nein	Getreideflocken gedämpft, gewalzt, Trockenfrüchte getrocknet	ca. 100°C (Flocken)
dennree	Frühstückshonig	500	GR	Nein	Verflüssigung des Honigs durch Erwärmen, Mischen mit anderen Rohwarenhonigen, Sieben	50 °C
dennree	Fruit & Nut-Mix	175	GR	Nein	Mischung aus mehreren Zutaten wovon min. eine Zutat keine Rohkostqualität hat	63 °C
dennree	Goji-Beeren getrocknet	100	GR	Ja	Sonnentrocknung	
dennree	Goji-Beeren getrocknet	250	GR	Ja	Sonnentrocknung	
dennree	Grobe Soja-Schnetzel	150	GR	Nein	extrudiert	ca. 120°C
dennree	Grüne Pistazien geschält,	70	GR	Nein	mechanisches knacken, entfernen der Schalen durch rütteln und sieben	

dennree	Grünkern	500	GR	Nein		ca. 120-150°C
dennree	Hafer geschält	1	KILOGRAMM	Ja		
dennree	Haferflocken Großblatt	500	GR	Nein	dämpfen und walzen	
dennree	Haferflocken hauchfein	250	GR	Nein		
dennree	Haferflocken Kleinblatt	500	GR	Nein	dämpfen und walzen	
dennree	Hanföl nativ	250	ML	Ja	Ein kaltgepresstes Öl ist ein Öl, welches ausschließlich durch kalte Pressung (ohne Wärmezufuhr) der unbehandelten Saat gewonnen wird. "Erste kalte Pressung" bedeutet, dass das Öl aus der ersten direkten Pressung, nicht aus einer nachgeschalteten weiteren Extraktion/Pressung aus dem Presskuchen, stammt. Die Bezeichnung "nativ" geht noch darüber hinaus: die Saat für das kaltgepresste Öl wurde nicht vorbehandelt (z.B. Rösten) und das Öl auch nicht nachbehandelt.	
dennree	Haselnuskerne	200	GR	Ja	gewaschen, geschält, luftgetrocknet, druckentwest bei Bedarf	
dennree	Haselnusskerne	500	GR	Ja	mechanisches knacken, entfernen der Schalen durch rütteln und sieben, Trocknung: Warmluftsilo	ca. 30 °C
dennree	Haselnusskerne demeter	200	GR	Ja	geschält	
dennree	Heidelbeeren	35	GR	Ja		
dennree	Himbeeren	35	GR	Ja		
dennree	Hirse, ganzes Korn	1	KILOGRAMM	Ja		
dennree	Hirseflocken	500	GR	Nein		
dennree	Ingwerstäbchen	100	GR	Nein	Kochen	ca. 100 °C
dennree	Ingwerwürfel	100	GR	Nein	gekocht	
dennree	Kichererbsen	500	GR	Nein	Kochen/Wärmebehandlung zum Verzehr notwendig	
dennree	Kokoschips, ungesüßt	150	GR	Nein	Bandtrocknung, Heißluft	ca. 90°C
dennree	Kokosmilch 60%	400	ML	Nein	Pasteurisation	
dennree	Kokosöl nativ	450	ML	Nein		
dennree	Kokosöl nativ	950	ML	Ja/Nein	Das Kokosöl wird kalt, d.h. ohne Zufuhr externer Wärme, gepresst. Der Herstellungsprozess ist so schonend wie möglich, jedoch kann bei Kokosöl auf Grund der im Herstellungsland vorherrschenden Temperaturen nicht garantiert werden, dass die für Rohkost allgemein verstandenen Grenztemperatur nicht überschritten wird.	
dennree	Kokosraspel	250	GR	Nein	Bandtrocknung, Heißluft	ca. 90°C
dennree	Kräutersalz	160	GR	Nein	Kräuter werden getrocknet	
dennree	Kräutersalz	500	GR	Nein	Kräuter werden getrocknet	
dennree	Kürbiskerne	500	GR	Nein	wärmebehandelt	105 °C
dennree	Leinöl nativ	250	ML	Ja	Ein kaltgepresstes Öl ist ein Öl, welches ausschließlich durch kalte Pressung (ohne Wärmezufuhr) der unbehandelten Saat gewonnen wird. "Erste kalte Pressung" bedeutet, dass das Öl aus der ersten direkten Pressung, nicht aus einer nachgeschalteten weiteren Extraktion/Pressung aus dem Presskuchen, stammt. Die Bezeichnung "nativ" geht noch darüber hinaus: die Saat für das kaltgepresste Öl wurde nicht vorbehandelt (z.B. Rösten) und das Öl auch nicht nachbehandelt.	
dennree	Leinsaat	500	GR	Ja	Aufgrund des natürlichen Blausäure-Gehaltes sollten Leinsamen nicht roh oder nicht mehr als 20g pro Tag verzehrt werden oder die Samen sollten nur zum Kochen oder Backen verwendet werden.	
dennree	Leinsaat geschrotet	200	GR	Ja	Aufgrund des natürlichen Blausäure-Gehaltes sollten Leinsamen nicht roh oder nicht mehr als 20g pro Tag verzehrt werden oder die Samen sollten nur zum Kochen oder Backen verwendet werden.	
dennree	Leinsaat geschrotet	400	GR	Ja	Aufgrund des natürlichen Blausäure-Gehaltes sollten Leinsamen nicht roh oder nicht mehr als 20g pro Tag verzehrt werden oder die Samen sollten nur zum Kochen oder Backen verwendet werden.	
dennree	Lindenhonig	500	GR	Nein	Verflüssigung des Honigs durch Erwärmen, Mischen mit anderen Rohwarenhonigen, Sieben	50 °C
dennree	Macadamianüsse	100	GR	Nein	mechanisches Knacken, Entfernung der Schalen durch Rütteln und Sieben, Trocknung: Heißluft	> 60°C
dennree	Manager-Mix	150	GR	Nein	Mischung aus mehreren Zutaten wovon min. eine Zutat keine Rohkostqualität hat	
dennree	Mandelblättchen	100	GR	Nein	blanchieren	ca. 100 °C
dennree	Mandeln gehackt	100	GR	Nein	blanchieren	ca. 100 °C
dennree	Mandelstifte	100	GR	Nein	blanchieren	ca. 100 °C
dennree	Mangostücke	100	GR	Nein	Warmluftsilo	ca. 65°C
dennree	Meersalz fein unjodiert	500	GR	Ja/Nein	Naturbelassene Salze wie Meersalz können als "roh" gelten, wenn sie ohne chemische Behandlung oder hohe Temperaturen gewonnen werden. Die Herstellung erfolgt durch Sonnen- und Windtrocknung.	

dennree	Meersalz fein unjodiert	1	KILOGRAMM	Ja/Nein	Naturbelassene Salze wie Meersalz können als "roh" gelten, wenn sie ohne chemische Behandlung oder hohe Temperaturen gewonnen werden. Die Herstellung erfolgt durch Sonnen- und Windtrocknung.	
dennree	Mischobst	200	GR	Nein	Mischung aus mehreren Zutaten wovon min. eine Zutat keine Rohkostqualität hat	
dennree	Nuss Müsli	750	GR	Nein	Getreideflocken gedämpft, gewalzt, Nüsse geschält	ca. 100°C (Flocken)
dennree	Nusskern-Mix	200	GR	Nein	Mischung aus mehreren Zutaten wovon min. eine Zutat keine Rohkostqualität hat, weil blanchiert	
dennree	Nusszauber	150	GR	Nein	Mischung aus mehreren Zutaten wovon min. eine Zutat keine Rohkostqualität hat	
dennree	Olivenöl Griechenland	0,5	LITER	Ja	Direkt aus Oliven, Kaltextrahiert und ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.	27 °C
dennree	Olivenöl Italien nativ extra	1	LITER	Ja		
dennree	Olivenöl nativ extra	1	LITER	Ja		
Gustoni	Olivenöl Portugal Demeter	0,5	LITER	Ja	Kaltextration	27 °C
dennree	Orangenblütenhonig	500	GR	Nein	Verflüssigung des Honigs durch Erwärmen, Mischen mit anderen Rohwarenhonigen, Sieben	50 °C
dennree	Paranusskerne	200	GR	Ja	mechanisches knacken, entfernen der Schalen durch rütteln und sieben, Trocknung: Warmluftsilo	ca. 30 °C
dennree	Pekannusskerne	100	GR	Ja	Mechanisches Knacken, Entfernen der Schalen durch rütteln und sieben	
dennree	Pflaumen, entsteint	400	GR	Nein	Heißlufttrockung bis 8 % -> Befeuchutng mit Dampf für Entsteinung, Ofentrocknung	
dennree	Physalis	100	GR	Ja	Sonnentrocknung	
dennree	Pinienkerne	70	GR	Ja	Entfernen der Schale, gleichzeitiges Erhitzen, Trocknung: Warmluftsilo	ca. 35°C
dennree	Pistazien mit Schale	300	GR	Nein	Sonnentrocknung, Rösten	
dennree	Quinoa weiß	500	GR	Ja		
dennree	Rapshonig	500	GR	Nein	Verflüssigung des Honigs durch Erwärmen, Mischen mit anderen Rohwarenhonigen, Sieben	50 °C
dennree	Rapsöl nativ	500	ML	Nein		
dennree	Roggen	1	KILOGRAMM	Ja		
dennree	Rote Linsen	500	GR	Nein	gereinigt und getrocknet, Kochen/Wärmebehandlung zum Verzehr notwendig	
dennree	Sauerkirschen	100	GR	Ja	entkernt, Trocknung: Warmluftsilo	ca. 35°C
dennree	Schoko Müsli	750	GR	Nein	Getreideflocken gedämpft, gewaltzt, verzehrsfähige Schokokomponenten	ca. 100°C (Flocken)
dennree	Sechskorn-Mischung	1	KILOGRAMM	Ja		
dennree	Sesamöl nativ	250	ML	Ja	Ein kaltgepresstes Öl ist ein Öl, welches ausschließlich durch kalte Pressung (ohne Wärmezufuhr) der unbehandelten Saat gewonnen wird. "Erste kalte Pressung" bedeutet, dass das Öl aus der ersten direkten Pressung, nicht aus einer nachgeschalteten weiteren Extraktion/Pressung aus dem Presskuchen, stammt. Die Bezeichnung "nativ" geht noch darüber hinaus: die Saat für das kaltgepresste Öl wurde nicht vorbehandelt (z.B. Rösten) und das Öl auch nicht nachbehandelt.	
dennree	Soft-Aprikosen	200	GR	Nein	druckentwest, getrocknet, pasteurisiert	
dennree	Soft-Feigen	200	GR	Nein	druckentwest, getrocknet, pasteurisiert	
dennree	Soft-Pflaumen	200	GR	Nein	druckentwest, getrocknet, pasteurisiert	
dennree	Soft-Tomaten	100	GR	Nein	druckentwest, getrocknet, pasteurisiert	
dennree	Sonnenblumenkerne geschält	500	GR	Ja	geschält	40°C
dennree	Sonnenblumenöl nativ	1	LITER	Ja	Ein kaltgepresstes Öl ist ein Öl, welches ausschließlich durch kalte Pressung (ohne Wärmezufuhr) der unbehandelten Saat gewonnen wird. "Erste kalte Pressung" bedeutet, dass das Öl aus der ersten direkten Pressung, nicht aus einer nachgeschalteten weiteren Extraktion/Pressung aus dem Presskuchen, stammt. Die Bezeichnung "nativ" geht noch darüber hinaus: die Saat für das kaltgepresste Öl wurde nicht vorbehandelt (z.B. Rösten) und das Öl auch nicht nachbehandelt.	
dennree	Sonnenblumenöl nativ	500	ML	Nein		
dennree	Sonnenfrucht Müsli	500	GR	Nein	Getreideflocken gedämpft, gewalzt, Trockenfrüchte getrocknet	ca. 100°C (Flocken)
dennree	Steirisches Kürbiskernöl g.g.A	100	ML	Nein	geröstet	165 °C
dennree	Studentenfutter	250	GR	Nein	Mischung aus mehreren Zutaten wovon min. eine Zutat keine Rohkostqualität hat, weil blanchiert	
dennree	Studentenfutter	500	GR	Nein	Mischung aus mehreren Zutaten wovon min. eine Zutat keine Rohkostqualität hat, weil blanchiert	
dennree	Sultaninen	250	GR	Ja	Sonnentrocknung	max. 42°C
dennree	Sultaninen	500	GR	Ja	Sonnentrocknung	max. 42°C
dennree	Sultaninen	1	KILOGRAMM	Ja	Sonnentrocknung	max. 42°C
dennree	Tomaten, getrocknet	100	GR	Ja	Sonnentrocknung	
dennree	Waldhonig	500	GR	Nein	Verflüssigung des Honigs durch Erwärmen, Mischen mit anderen Rohwarenhonigen, Sieben	50 °C
dennree	Waldhonig	250	GR	Nein	Verflüssigung des Honigs durch Erwärmen, Mischen mit anderen Rohwarenhonigen, Sieben	50 °C
dennree	Walnüsse gemahlen	200	GR	Ja/Nein	ggf. Nachtrocknung notwendig	> 42 °C
dennree	Walnusskernbruch	200	GR	Ja	mechanisches knacken, entfernen der Schalen durch rütteln und sieben	
dennree	Walnusskerne	150	GR	Ja	mechanisches knacken, entfernen der Schalen durch rütteln und sieben	
dennree	Weinbeeren Thompson	500	GR	Nein	Rohprodukt: Ja, Öl: Nein	
dennree	Weizen	1	KILOGRAMM	Ja		

dennree	Weizenkeime	200	GR	Nein	thermische Stabilisierung der Weizenkeime	ca. 100°C